

Gintarinis elis

Kiekis: 24 litrai
Efektyvumas: 75 %
Stilius: Amerikietiškas gintarinis elis
Aludaris: kiela
Receptas sukurtas: 2020-05-08 12:10:32
Receptas modifikuotas: 2020-06-18 11:50:12

OG: 1.059
FG: 1.012
ABV: 6.2 %
IBU: 23
EBC: 20
IBU/OG: 0.39 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklos)



2026-06-19

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pale Ale salyklas	6.0	4.900	77.8
Avižiniai dribsniai	4.0	0.900	14.3
BEST Caramel Extra Dark salyklas	201.2	0.300	4.8
BEST Rūgštinis salyklas	5.5	0.200	3.2
		<u>6.300</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Magnum	-	Virimui (kartumui)	13.0	17.2	15	60
Magnum	-	Aromatui (virimui)	13.0	6.2	15	10
Citra	-	Sausam apyniavimui	12.0	0.0	<u>15</u>	0
					45	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Lallemand Danstar Nottingham	12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Airiška kerpena	Virimui	15 min.	5.0 g

Pastabos

1. 25 l vandens
2. 42° – 45 min (su avižiniais dribsniais, LIDL, kuriuos reikia virti apie 20 min)
3. 65° – 60 min (su salyklais)
4. 78 – 45 min (lėtai tekini)
 - o -10 l pirmoko,
 - o +4 l tekinimo vandens,
 - o +4 l tekinimo vandens iškėlus salyklos (prieš ciklo pabaigą)
5. 100° – 90 min
 - o 60 min
 - o 15 min
 - o 10 min